

豆乳 ブラウニー



ざいりょう 材料

薄力粉	40 g
ココアパウダー	15 g
ベーキングパウダー	1 g
溶き卵	1/2 個分
調整豆乳	50 ml
砂糖	40 g
サラダ油	20 ml
くるみ	15 g

つく かた 作り方

準備 オーブンは 190℃に予熱しておく。

型にクッキングシートを敷いておく。

- ①くるみは手で細かく砕く。
- ②ボウルに薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーをふるい入れ、中央をくぼませて、溶き卵、豆乳、砂糖を加えて、ゴムベラで混ぜる。
- ③全体がなじんだらサラダ油を加えて混ぜる。
- ④型に流し入れ、くるみを全体に散らす。
- ⑤190℃のオーブンで 15 分焼きます。
竹串を刺してねっとりとした生地がついてこなければ完成。